



JUST PERFECTO®



**Proper Dishwasher
Care for Your
Non-Stick Cookware**

EN

Aluminum pots are one of the commonly used kitchen utensils in our daily cooking, but if not cleaned and maintained carefully, they are prone to oxidation and black stains, which affects aesthetics and hygiene. If you find the aluminum pot black when using the dishwasher to clean it, here are some possible reasons and suggestions for how to handle it.

1. High temperature mode using dishwasher

The high-temperature mode of the dishwasher is to increase the temperature to above 70 degrees Celsius. Although high temperature can better clean aluminum pots, it can also accelerate the oxidation and corrosion of aluminum, and over a longer period of time, the aluminum pot will turn black. We suggest that you choose normal or low temperature mode when using the dishwasher.

2. There is no grease cleaning inside the dishwasher

The residual oil inside the dishwasher can repeatedly come into contact with the aluminum pot during the cleaning process, resulting in the pot turning black. We suggest that you thoroughly clean the interior of the dishwasher, including the nozzle, bottom plate, filter screen, water tank, etc. Meanwhile, keeping the dishwasher dry can effectively reduce the possibility of further blackening of the aluminum pot.

3. Improper placement of aluminum pot

If the aluminum pot is placed in contact with other metals, it will form a battery reaction, leading to electrochemical corrosion, oxidation, and blackening of the aluminum pot. Therefore, it is recommended that the aluminum pot be thoroughly washed and kept dry before placement, to avoid contact with other metals as much as possible.

4. Using the wrong cleaning agent

Some detergents may have an impact on the aluminum pot. For example, cleaning agents containing ingredients such as sodium hydroxide and potassium hydroxide can cause corrosion of aluminum pots; And acidic cleaning agents may cause the surface of the aluminum pot to chemically react black. Therefore, please pay attention to selecting cleaning agents suitable for cleaning aluminum pots.

In short, to avoid the aluminum pot turning black, we should carefully clean the inside of the dishwasher, regularly clean the washing nozzle and filter, avoid contact between the aluminum pot and other metals, try to choose a suitable cleaning agent, and pay attention to using the correct temperature when washing. In addition, regularly using kitchen utensils specific cleaning agents to clean aluminum pots can effectively maintain their appearance, lifespan, and hygiene.

IT

Le pentole in alluminio sono uno degli utensili da cucina comunemente utilizzati nella nostra cucina quotidiana, ma se non vengono pulite e mantenute con cura, sono soggette a ossidazione e a macchie nere, che influiscono sull'estetica e sull'igiene. Se quando si usa la lavastoviglie per pulire la pentola di alluminio la si trova nera, ecco alcuni possibili motivi e suggerimenti su come gestirla.

1. Modalità ad alta temperatura della lavastoviglie

La modalità ad alta temperatura della lavastoviglie consiste nell'aumentare la temperatura a oltre 70 gradi Celsius. Sebbene l'alta temperatura possa pulire meglio le pentole in alluminio, può anche accelerare l'ossidazione e la corrosione dell'alluminio e, in un periodo di tempo prolungato, la pentola in alluminio diventerà nera. Si consiglia di scegliere la modalità normale o a bassa temperatura quando si utilizza la lavastoviglie.

2. La lavastoviglie non pulisce il grasso

L'olio residuo all'interno della lavastoviglie può entrare ripetutamente in contatto con la pentola in alluminio durante il processo di pulizia, con il risultato che la pentola diventa nera. Si consiglia di pulire accuratamente l'interno della lavastoviglie, compresi l'ugello, il piatto inferiore, la griglia del filtro, il serbatoio dell'acqua, ecc. Nel frattempo, mantenere la lavastoviglie asciutta può ridurre efficacemente la possibilità di un ulteriore annerimento della pentola in alluminio.

3. Posizionamento scorretto della pentola in alluminio

Se la pentola di alluminio viene posta a contatto con altri metalli, si formerà una reazione di batteria che porterà alla corrosione elettrochimica, all'ossidazione e all'annerimento della pentola di alluminio. Pertanto, si raccomanda di lavare accuratamente la pentola di alluminio e di tenerla asciutta prima di posizionarla, per evitare il più possibile il contatto con altri metalli.

4. Utilizzo di un detergente sbagliato

Alcuni detersivi possono avere un impatto sulla pentola in alluminio. Ad esempio, i detersivi contenenti ingredienti come l'idrossido di sodio e l'idrossido di potassio possono causare la corrosione delle pentole in alluminio; inoltre, i detersivi acidi possono causare una reazione chimica nera sulla superficie della pentola in alluminio. Pertanto, è bene prestare attenzione alla scelta dei detersivi adatti alla pulizia delle pentole in alluminio.

In breve, per evitare che la pentola di alluminio diventi nera, dovremo pulire accuratamente l'interno della lavastoviglie, pulire regolarmente l'ugello di lavaggio e il filtro, evitare il contatto tra la pentola di alluminio e altri metalli, cercare di scegliere un detergente adatto e prestare attenzione a utilizzare la temperatura corretta durante il lavaggio. Inoltre, l'uso regolare di detersivi specifici per utensili da cucina per pulire le pentole in alluminio può preservarne efficacemente l'aspetto, la durata e l'igiene.

NL

Aluminium potten zijn een van de meest gebruikte keukengerei in onze dagelijkse keuken, maar als ze niet zorgvuldig gereinigd en onderhouden worden, zijn ze gevoelig voor oxidatie en zwarte vlekken, wat de esthetiek en hygiëne aantast. Als je merkt dat de aluminium pot zwart wordt wanneer je hem in de vaatwasser schoonmaakt, zijn hier enkele mogelijke redenen en suggesties om ermee om te gaan.

1. Afwasmachine op hoge temperatuur

De hoge temperatuur stand van de vaatwasser is om de temperatuur te verhogen tot boven de 70 graden Celsius. Hoewel een hoge temperatuur aluminium potten beter kan reinigen, kan het ook de oxidatie en corrosie van aluminium versnellen, en over een langere periode zal de aluminium pot zwart worden. We raden je aan om voor de normale of lage temperatuurstand te kiezen wanneer je de vaatwasser gebruikt.

2. Er is geen vetreiniging in de vaatwasser

De achtergebleven olie in de vaatwasser kan tijdens het reinigingsproces herhaaldelijk in contact komen met de aluminium pan, waardoor de pan zwart wordt. We raden aan om de binnenkant van de vaatwasser grondig schoon te maken, inclusief het mondstuk, de bodemplaat, het filterscherm, het waterreservoir, enz. Ondertussen kan het drooghouden van de vaatwasser de kans op verder zwart worden van de aluminium pot effectief verminderen.

3. Verkeerde plaatsing van de aluminium pan

Als de aluminium pan in contact komt met andere metalen, zal er een batterijreactie ontstaan die leidt tot elektrochemische corrosie, oxidatie en het zwart worden van de aluminium pan. Daarom wordt aanbevolen om de aluminium pot grondig te wassen en droog te houden voor plaatsing, om contact met andere metalen zoveel mogelijk te vermijden.

4. Het verkeerde reinigingsmiddel gebruiken

Sommige schoonmaakmiddelen kunnen een impact hebben op de aluminium pot. Zo kunnen reinigingsmiddelen met ingrediënten zoals natriumhydroxide en kaliumhydroxide corrosie van aluminium potten veroorzaken; en zure reinigingsmiddelen kunnen ervoor zorgen dat het oppervlak van de aluminium pot chemisch zwart reageert. Besteed daarom aandacht aan het selecteren van reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor het reinigen van aluminium potten.

Kortom, om te voorkomen dat de aluminium pot zwart wordt, moeten we de binnenkant van de vaatwasser zorgvuldig reinigen, regelmatig het reinigingsmondstuk en het filter reinigen, contact tussen de aluminium pot en andere metalen vermijden, proberen een geschikt reinigingsmiddel te kiezen en aandacht besteden aan het gebruik van de juiste temperatuur bij het wassen. Daarnaast kan het regelmatig gebruik van specifieke reinigingsmiddelen voor keukengerei om aluminium potten schoon te maken hun uiterlijk, levensduur en hygiëne effectief behouden.

ES

Las ollas de aluminio son uno de los utensilios de cocina más utilizados en nuestro día a día, pero si a no se limpian y mantienen con cuidado, son propensas a la oxidación y a las manchas negras, lo que afecta a la estética y a la higiene. Si encuentra la olla de aluminio negra al usar el lavavajillas para limpiarla, aquí tiene algunas posibles razones y sugerencias para solucionarlo.

1. Modo de alta temperatura del lavavajillas

El modo de alta temperatura del lavavajillas consiste en aumentar la temperatura por encima de 70 grados centígrados. Aunque la alta temperatura puede limpiar mejor las ollas de aluminio, también puede acelerar la oxidación y la corrosión del aluminio, y durante un largo período de tiempo, la olla de aluminio se volverá negra. Le sugerimos que elija el modo de temperatura normal o baja cuando utilice el lavavajillas.

2. No hay limpieza de grasa dentro del lavavajillas

El aceite residual dentro del lavavajillas puede entrar repetidamente en contacto con la olla de aluminio durante el proceso de limpieza, resultando en que la olla se vuelva negra. Le sugerimos que limpie a fondo el interior del lavavajillas, incluyendo la boquilla, la placa inferior, la rejilla del filtro, el depósito de agua, etc. Mientras tanto, mantener el lavavajillas seco puede reducir eficazmente la posibilidad de ennegrecimiento adicional de la olla de aluminio.

3. 3. Colocación inadecuada del recipiente de aluminio

Si el recipiente de aluminio se coloca en contacto con otros metales, se formará una reacción de pila que provocará corrosión electroquímica, oxidación y ennegrecimiento del recipiente de aluminio. Por lo tanto, se recomienda lavar bien el pote de aluminio y mantenerlo seco antes de colocarlo, para evitar en lo posible el contacto con otros metales.

4. Utilización de un producto de limpieza inadecuado

Algunos detergentes pueden afectar al recipiente de aluminio. Por ejemplo, los agentes de limpieza que contienen ingredientes como hidróxido de sodio e hidróxido de potasio pueden causar corrosión de las ollas de aluminio; Y los agentes de limpieza ácidos pueden causar que la superficie de la olla de aluminio reaccione químicamente de color negro. Por lo tanto, por favor, preste atención a la selección de productos de limpieza adecuados para la limpieza de ollas de aluminio.

En resumen, para evitar que la olla de aluminio se ennegrezca, debemos limpiar cuidadosamente el interior del lavavajillas, limpiar regularmente la boquilla de lavado y el filtro, evitar el contacto entre la olla de aluminio y otros metales, tratar de elegir un agente de limpieza adecuado, y prestar atención al uso de la temperatura correcta durante el lavado. Además, el uso regular de productos de limpieza específicos para utensilios de cocina para limpiar las ollas de aluminio puede mantener eficazmente su aspecto, vida útil e higiene.

DE

Aluminiumtöpfe sind eines der am häufigsten verwendeten Küchenutensilien in der täglichen Küche, aber wenn sie nicht sorgfältig gereinigt und gepflegt werden, neigen sie zu Oxidation und schwarzen Flecken, was Ästhetik und Hygiene beeinträchtigt. Wenn Sie feststellen, dass Ihr Aluminiumtopf bei der Reinigung in der Spülmaschine schwarz wird, finden Sie hier einige mögliche Gründe und Vorschläge, wie Sie damit umgehen können.

1. Hochtemperaturbetrieb im Geschirrspüler

Im Hochtemperaturmodus des Geschirrspülers wird die Temperatur auf über 70 Grad Celsius erhöht. Obwohl eine hohe Temperatur Aluminiumtöpfe besser reinigen kann, kann sie auch die Oxidation und Korrosion von Aluminium beschleunigen, und über einen längeren Zeitraum wird der Aluminiumtopf schwarz werden. Wir empfehlen Ihnen, bei der Verwendung des Geschirrspülers den Normal- oder Niedrigtemperaturmodus zu wählen.

2. Es gibt keine Fetteinreinigung im Geschirrspüler

Das Restöl im Inneren des Geschirrspülers kann während des Reinigungsvorgangs immer wieder mit dem Aluminiumtopf in Berührung kommen, was dazu führt, dass sich der Topf schwarz färbt. Wir empfehlen Ihnen, das Innere des Geschirrspülers gründlich zu reinigen, einschließlich Düse, Bodenplatte, Filtersieb, Wassertank usw. Wenn Sie den Geschirrspüler trocken halten, können Sie die Möglichkeit einer weiteren Schwärzung des Aluminiumtopfes wirksam verringern.

3. Unsachgemäße Platzierung des Aluminiumtopfes

Wenn der Aluminiumtopf mit anderen Metallen in Berührung kommt, kommt es zu einer Batteriereaktion, die zu elektrochemischer Korrosion, Oxidation und Schwärzung des Aluminiumtopfs führt. Es wird daher empfohlen, den Aluminiumtopf vor dem Aufstellen gründlich zu waschen und trocken zu halten, um den Kontakt mit anderen Metallen so weit wie möglich zu vermeiden.

4. Verwendung des falschen Reinigungsmittels

Einige Reinigungsmittel können sich auf den Aluminiumtopf auswirken. Zum Beispiel können Reinigungsmittel, die Bestandteile wie Natriumhydroxid und Kaliumhydroxid enthalten, Korrosion an Aluminiumtöpfen verursachen; und säurehaltige Reinigungsmittel können dazu führen, dass die Oberfläche des Aluminiumtopfs chemisch schwarz reagiert. Achten Sie daher auf die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel für die Reinigung von Aluminiumtöpfen.

Kurz gesagt, um zu vermeiden, dass der Aluminiumtopf schwarz wird, sollten wir das Innere des Geschirrspülers sorgfältig reinigen, die Waschdüse und den Filter regelmäßig säubern, den Kontakt zwischen dem Aluminiumtopf und anderen Metallen vermeiden, versüßern, ein geeignetes Reinigungsmittel zu wählen, und darauf achten, die richtige Temperatur beim Spülen zu verwenden. Darüber hinaus kann die regelmäßige Verwendung spezieller Reinigungsmittel für Küchenutensilien zur Reinigung von Aluminiumtöpfen ihr Aussehen, ihre Lebensdauer und ihre Hygiene wirksam erhalten.

ES

Les casseroles en aluminium sont l'un des ustensiles de cuisine les plus couramment utilisés dans notre vie quotidienne, mais si elles ne sont pas nettoyées et entretenues avec soin, elles sont sujettes à l'oxydation et aux taches noires, ce qui affecte leur esthétique et leur hygiène. Si vous trouvez votre casserole en aluminium devenue noire après l'avoir nettoyée au lave-vaisselle, voici quelques raisons possibles et des suggestions pour y remédier.

1. Mode haute température du lave-vaisselle

Le mode haute température du lave-vaisselle consiste à augmenter la température au-dessus de 70 degrés Celsius. Bien que la haute température puisse mieux nettoyer les casseroles en aluminium, elle peut également accélérer l'oxydation et la corrosion de l'aluminium, ce qui peut rendre la casserole noire à long terme. Nous vous suggérons de choisir le mode de température normale ou basse lorsque vous utilisez le lave-vaisselle.

2. Absence de nettoyage de la graisse à l'intérieur du lave-vaisselle

Les résidus d'huile à l'intérieur du lave-vaisselle peuvent entrer en contact répétitif avec la casserole en aluminium pendant le processus de nettoyage, ce qui peut la rendre noire. Nous vous suggérons de nettoyer soigneusement l'intérieur du lave-vaisselle, y compris la buse, la plaque inférieure, la grille du filtre, le réservoir d'eau, etc. En outre, maintenir le lave-vaisselle sec peut réduire efficacement la possibilité d'assombrissement supplémentaire de la casserole en aluminium.

3. Positionnement incorrect du récipient en aluminium

Si le récipient en aluminium est placé en contact avec d'autres métaux, il peut se produire une réaction de pile qui provoquera une corrosion électrochimique, une oxydation et un noircissement du récipient en aluminium. Par conséquent, il est recommandé de bien nettoyer la casserole en aluminium et de la maintenir au sec avant de la placer pour éviter autant que possible tout contact avec d'autres métaux.

4. Utilisation d'un produit de nettoyage inapproprié

Certains détergents peuvent affecter la casserole en aluminium. Par exemple, les agents de nettoyage contenant des ingrédients tels que l'hydroxyde de sodium et l'hydroxyde de potassium peuvent provoquer la corrosion des casseroles en aluminium. De plus, les agents de nettoyage acides peuvent provoquer une réaction chimique qui noircit la surface de la casserole en aluminium. Par conséquent, veuillez faire attention au choix de produits de nettoyage appropriés pour nettoyer les casseroles en aluminium.

En résumé, pour éviter que la casserole en aluminium ne noircisse, il est important de nettoyer soigneusement l'intérieur du lave-vaisselle, de nettoyer régulièrement la buse de lavage et le filtre, d'éviter tout contact entre la casserole en aluminium et d'autres métaux, de choisir un agent de nettoyage approprié et de faire attention à la température correcte lors du lavage. De plus, l'utilisation régulière de produits de nettoyage spécifiques pour les ustensiles de cuisine peut efficacement préserver leur apparence, leur durée de vie et leur hygiène.